

包个山头捡菌 就这么任性



浦仕平夫妇

把捡菌当事业来做，包下500多亩山头，围上栅栏“养菌”。到了捡菌季，带着八九个工人吃住在山上，每天清晨、傍晚分片区漫步林区，捡菌、卖菌，年销售二三十万元，纯收入十余万元。

马龙

捡菌/收菌/烹菌  
瞧瞧什么叫专业

曲靖马龙区是远近闻名的菌子之乡，当地森林繁茂，满眼翠绿。每年的这个时节，阵阵夏雨过后，葱茏的群山上青头菌、鸡枞、干巴菌等各种野生菌便雨后春笋般从土里钻出来，带着泥土与青草的芳香，成为各路吃货餐桌上的山珍佳肴。靠山吃山，靠水吃水。在马龙菌乡，有一群“菌人”当下特别繁忙，他们就是号称野生菌“扛把子”的手艺人。今天，记者带你探秘山间玩转菌子的各类达人，一起体验捡菌、收菌，制作舌尖上美食的乐趣。



刘家顺

捡菌、贩菌，三十年前跟着父亲一起做起了野生菌的买卖，练就了一身“识菌”绝技，靠收菌发家致富。



陆春芳

经营饭店20多年，自己的拿手绝活是能烹饪出各种美味的野生菌，快炒牛肝菌、清蒸青头菌、干巴菌蒸鸡蛋等，该店成为周边吃货们犒赏味蕾的聚集地。

在曲靖，盛传“曲靖菌子看马龙，马龙菌子看马鸣”。今年42岁的浦仕平，马龙区马鸣乡马鸣村委会大麦地村土生土长的村民，从小就随着父母满山跑，捡菌、吃菌，对家乡的每一片山林轻车熟路，热爱林间那些冒出来的“奇珍异宝”。

每年6月份到国庆节期间，浦仕平夫妇的主要工作就是“捡菌”。以前在家附近周边的山林满山跑，每天收获不定。运气好时收获大，有时捡菌的村民多，情况就不容乐观，所以一天能卖几十元到几百元不等，一年的菌子季平均能卖个三四万元。“在马龙，捡菌也是一个能养家糊口的工作，有时捡菌干脆包座山专门供自己捡！”浦仕平笑着说。2018年，浦仕平夫妇结合当地要设立野生菌扩繁保护基地的政策，主动出击，承包了马鸣村山腰坟500多亩山林，承包期为12年，每年花费近4万元承包费，用栅栏将山林围起来，真正开

启了包山捡菌之路。

清晨6点，天还未破晓，鸟鸣山涧，浦仕平和他的妻子拎着篮子、捡菌的钩子，满怀期待地钻进了山林，开启了一天的“寻宝”之旅。记者追随浦仕平夫妇的步伐，一起进山，一路见证他们捡菌的苦与乐。

“哇！快来看，好大一朵青头菌，还有干巴菌……”一走进林区，记者就被眼前隐匿在草丛、树下的各种菌子所吸引。在林间，浦仕平一边捡菌一边传授技巧给记者，比如杨梅树下多长青头菌，高耸的松毛下轻轻扒开一般就有菌，不要乱刨鸡枞窝，以保护菌群……浦仕平说，捡菌是一件快乐的事，每每捡到珍贵的菌种，他会开心得跳起来。“有一次意外发现一大片干巴菌，当时那个兴奋简直无法言语！我们的幸福日子，就是靠一朵朵野生菌攒出来的。”浦仕平讲述着与菌子结缘的开心往事。

不到20分钟，浦仕平的竹篮就被各色野生菌装满。他说，包山有个好处，山上的菌子归承包人所有，因此采摘的时候刚冒出来的小菌不采，菌窝不用钩子、镰刀刨挖，确保野生菌的产量和质量，让野生菌的生长环境不遭到毁灭性破坏。

今年是承包山林的第四个年头，山林太大，浦仕平夫妇管理不过来，就在菌子采摘季雇了八九个村民来帮忙。工人分片区管理林区，搭一个简易的房子，吃住都在山上，主要任务是管理山林，防止外人进入，其次就是捡菌。每天早晨6点到9点、下午4点到6点是捡菌时间，大家采摘的菌子再由浦仕平开车绕山一圈统一收集起来，然后送到马鸣乡野生菌交易市场出售。浦仕平承包的山林每年产菌一吨多，销售额在二三十万元，除掉工人工资、包山费用等，浦仕平夫妇一年能有十多万元的纯收入。



皮条菌炒水豆豉

先将皮条菌洗净炒熟，然后在油锅里加青椒、红椒、蒜片爆香，然后放入皮条菌、水豆豉一起炒，炒出部分水分即可出锅，清香、有嚼头的皮条菌，微辣的水豆豉，让你吃了意犹未尽。



铜绿菌炒酸笋丝

先把酸笋丝焙干备用，再将油烧热，待油温适合后放入铜绿菌炒熟，接着和酸笋丝、青花椒、蒜片等作料一起翻炒两分钟后，一盘酸香无比的铜绿菌炒酸笋丝就出锅啦！



施甸

野生菌+腌辣  
邂逅不一样的菌宴

眼下，野生菌伴随着雨水落地破土而出。在保山市施甸县，当地人喜欢用不同的野生菌和不同的腌辣搭配，做出不同的味道，一场完美的味蕾和乡愁的邂逅由此上演。

进入夏季，施甸人家的火腿、骨头鲊、水豆豉、竹笋等特色风味腌辣经过几个月的腌制，作料与主要食材充分交融，色、香、味都达到了理想的效果，正是食用的最佳时期。

在施甸姚关镇野鸭湖畔的海艳野生菌餐馆里，就可以品尝到野生菌和腌辣“搭伴”做出来的“乡土味”。

珊瑚菌炒蒜头鲊

先将珊瑚菌放入油锅炸熟后，放入蒜头鲊一起炒两分钟左右，再放入葱、姜翻炒后即可出锅。脆、嫩的珊瑚菌伴着蒜头鲊的酸香味，真是一碗极好的下饭菜。



青头菌炖骨头鲊

青头菌骨朵清香美味，骨头鲊爽口开胃。将青头菌轻轻放在碗底，再用骨头鲊覆盖上面，上锅蒸15分钟左右，骨头鲊在高温下炖出的肉汁与脆嫩的青头菌交融，鲜美伴着淳香沁人心脾。

鸡枞拌水豆豉

生吃的鸡枞要选择本地的青鸡枞，将青鸡枞洗净撕成条装盘，放入水豆豉、茼蒿、花椒、大蒜等作料搅拌均匀，甜甜的鸡枞味伴着水豆豉淡淡的辣味、香味，绝对让你吃了一口还想再吃一口。



本报记者 崔敏

通讯员 杨林元 杨丽娟 赵家东 摄影报道

本报记者 蒋琼波 摄影报道

卖。坚持下来还是有回报的，后来日子越过越好，可以开着车满村转着收，就这样日积月累，我成为马鸣收菌时间最长的大户。”

刘家顺告诉记者，野生菌的生意最热闹的就是每年的6月份到9月份，也是他一年幸福劳累的季节。在周围菌农的眼中，老刘是个实在的生意人，诚实守信，价格公道，很多捡菌的人都愿开着轿车来采买。

见有人来采访，老刘只能在忙碌中和记者说上几句。据他介绍，三十多年前他就跟着父亲一起收菌子，子承父业，干就是一辈子。自己也没想到会把收菌的生意越做越大，如今一年的野生菌交易额上千万元。“收菌也是个苦活、技术活，当时跟随父亲去收菌，由于交通不便，只能靠双腿走遍各个村庄，每天徒步挨家挨户询问是否有菌子可

拣，最后按市场价收购。“菌大王”刘家顺在满地的野生菌箩筐中间不停穿梭，“喂！准备一筐上等青头菌，10公斤最好的鸡枞，还要干巴菌……”老刘一边忙着秤、记账，一边还要应付各种私人、餐厅、交易市场等打来的电话。与此同时，他要收菌，再按照客户的需求分拣品种、档口，初级处理后进行打包，送到客户手上。现场还有一些人直接开着轿车来采买。

每年菌子成熟季，总是挡不住捡菌人的步伐，因为捡菌就是“捡钱”，零成本投入。在马龙区马鸣乡、大庄、旧县等多个乡镇村寨，到处都有收购野生菌的站点，而野生菌的市场繁荣孕育出专业的“收菌人”。他们开着面包车，或固定或流动式奔跑在乡间，菌农在家门口就能就近把每天捡来的野生菌卖成钱。

对比小打小闹的流动式菌贩，马鸣乡的刘家顺已把菌生意做大做强，在乡镇上有固定的收菌门面，菌农和大量的菌贩把手上的“山珍”往他这里送，他对外宣称“送来的菌子都收”，被当地人称为“菌大王”。

正值艳阳天，走进马鸣乡镇上的野生菌交易市场，就数刘家顺家的生意最红火，收购站现场人来人往，繁忙一片。新鲜好看的青头菌、牛肝菌、鸡枞等络绎不绝地送来，工人忙着清理、分

菌贩收来的菌子，一部分会流向各地的菜市场，为家庭带去美味；另一部分则会被各大餐馆买去，摆上餐桌，供客人享用。在马龙，这个季节招待亲朋好友，菌子宴就是最高的规格，各种餐厅也主打野生菌。盛产菌子的马鸣乡，乡镇上有家圆梦圆饭店，老板陆春芳做菌子生意20多年，炒菌手艺备受称赞。

小门小店，没有大餐厅豪华的环境，却顾客盈门。“老板，点菜！土鸡炖个青头菌，干辣椒炒个牛肝菌，酸菜烩个杂菌，再来一个干巴菌炒饭……”懂吃的客人点了一堆野生菌食材的美食，这些对于陆春芳来说都不是什么难事，他一一应付。安排！陆春芳和妻子向丽琴随即在厨房内忙活起来，野生菌切片，搭配上大蒜、干辣椒、薄荷、芹菜等，不一会儿，菜肴的香味就在店内蔓延、升腾。



新平  
3人拾菌被困峭壁

7月14日下午5点26分，新平县消防救援大队接到群众报警称，新平县平甸乡白鹤村委会上清河有3人上山拾菌走到陡坡下不来了，请求帮助。接警后新平大队出动2车12人前往现场处置。

傍晚6点57分，救援人员到达现场，了解山上环境、路况等信息确定方案后，在当地村委会支书的带领下，救援人员迅速上山搜救。救援队伍采取边搜救边呼喊的方式最终找到3名被困者，他们在半山崖壁上，稍有不慎将会坠落，后果不堪设想。

由于山路崎岖，杂草丛生，给搜救带来极大困难。指挥员当即下令迅速在山腰处建立救援平台，利用周边的树木作为救援的支撑点固定好绳索，由两名救援人员在前方开路，另两名救援人员在后方做好保护，将被困人员夹在队伍中间，对主绳进行牵引拉拽。其中一名被困者因恐高，消防员采取背负的方式将其背至安全区域，在经过约半个小时的紧张救援后，3名被困者成功脱险。

经了解和查看，3人生命体征良好，救援人员为其提供了保暖衣物和应急食品。晚上7点40分，救援人员协助3人下撤返回，安全到达山下集结点。

本报记者 李春丽  
通讯员 管程荧 摄影报道

易门  
野生菌交易会  
月底启幕

7月16日，易门县在昆明举行“第十七届中国（云南）野生食用菌交易会”新闻发布会。记者从会上了解到，本届交易会将于7月30日至8月3日在易门县开幕。

本届交易会设4个区域730个展位，其中，食用菌产业展区设展位50个，菌类商品交易及名特优产品交易区设展位150个，野生食用菌鲜货交易区设展位320个，小商品展位180个，美食展位30个。本届交易会力争实现菌类交易量1650吨以上，菌类及其他商品交易额2亿元以上的目标。

据介绍，易门县185.7万亩林地中，出产野生菌的有60余万亩，现已开发可食用野生菌100余种，年采集量6000余吨。易门野生食用菌以种类多、富含糖、品质优、口感好而久负盛名，被誉为“中国野生食用菌之乡”“野生食用菌美食之乡”“中国食用菌协会野生食用菌研发运用基地”“云南省特色餐饮发展示范县”。

2005年以来，该县已连续承办了十六届中国（云南）野生食用菌交易会，累计吸引省内外展商及游客300余万人次，实现菌类交易量1.68万吨、交易额9.89亿元。

本报记者 张勇 实习生 邓瑾怡